

# Sambirano





Fabrice Faure

PÂTISSIER, CHOCOLATIER  
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FAURE

Recette calculée pour 5 pièces

## PÂTE SUCRÉE GRUÉ CACAO

187,5 g	Beurre
37,5 g	Poudre d'amande
118,5 g	Sucre glace
1 g	Vanille poudre
75 g	Œuf
1 g	Fleur de sel
282 g	Farine T45
50 g	Grué de cacao torréfié

Torréfier le grué de cacao à 160°C, procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et ensuite ajouter le grué de cacao torréfié et la farine.  
Mélanger brièvement et réserver au frais.  
Détailler 5 fonds diamètre 16 cm.

## BISCUIT EMMANUEL CHÂTAIGNE

150 g	Beurre fondu
185 g	Farine châtaigne
90 g	Sucre glace
2 g	Fleur de sel
8 g	Levure chimique
185 g	Œuf
100 g	Sucre inverti
37,5 g	Lait

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine de châtaigne, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique. Mélanger à la feuille ou mixer au robot les œufs et le sucre inverti. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu à 45/48°C. Reposer impérativement une nuit avant d'utiliser. Étaler finement sur feuille silicone pour la cuisson.  
Cuisson : enfourner à 220/230°C pendant 6 à 8 min.  
Recette calculée pour un Flexipan de 60 x 40.

## CRÉMEUX VANILLE POIVRE

335 g	Crème liquide
1	Gousse de vanille
14 g	Poivre sauvage Madagascar
84 g	Jaunes
50 g	Sucre
27 g	Masse gélatine

Infuser à froid la vanille et le poivre concassé dans la crème liquide pendant 24 heures au réfrigérateur.  
Chauffer légèrement la crème puis filtrer pour retirer le poivre et la gousse de vanille.  
Réaliser une crème anglaise hors du feu ajouter la gélatine. Mixer et refroidir un peu.  
Couler en cercle insert.

## MOUSSE ALLÉGÉE MILLOT 74%

500 g	Lait
36 g	Masse gélatine
560 g	<b>MILLOT 74%</b>
1000 g	Crème fouettée

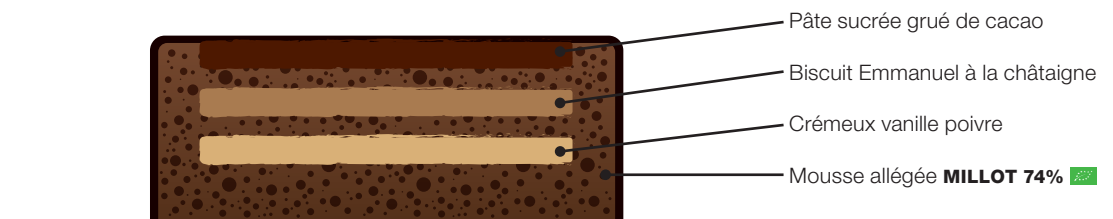
Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 38 / 42°C verser sur la crème montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.

## GLAÇAGE CHOCOLAT MILLOT 74%

150 g	Eau
300 g	Sucre
300 g	Glucose
200 g	Lait concentré
140 g	Masse gélatine
350 g	<b>MILLOT 74%</b>

Porter à ébullition le sucre, le glucose et l'eau.  
Verser sur le mélange de lait concentré, masse gélatine et chocolat.  
Mixer, filmer et à réserver au réfrigérateur pour le lendemain.

## MONTAGE DE L'ENTREMETS À L'ENVERS



## DÉCOR

Glaçage chocolat, et ronds chocolat de différentes tailles et soufflés au pistolet.